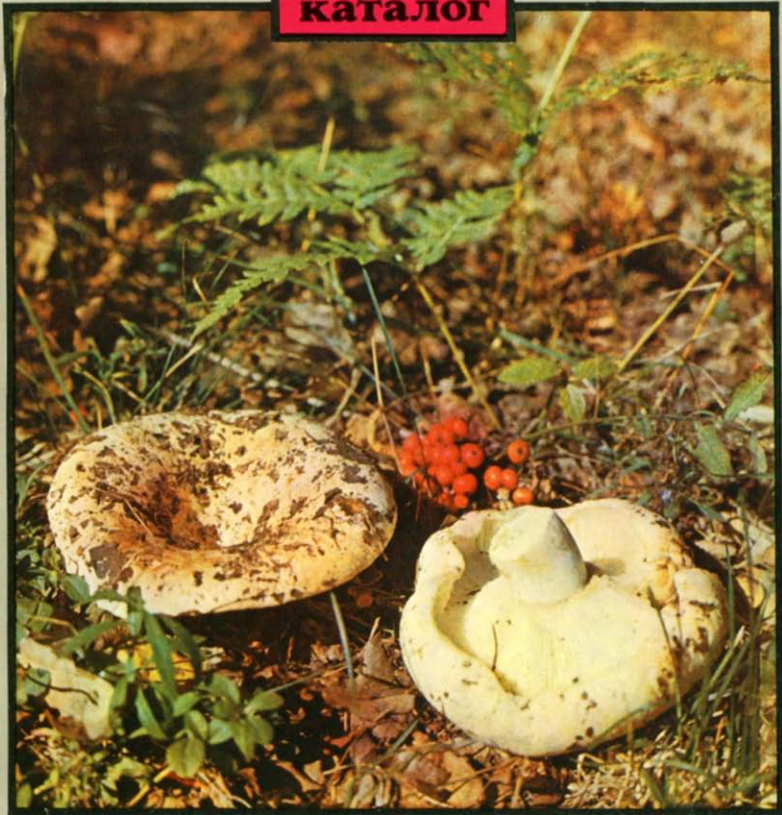


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

каталог



ГРИБЫ

ПОСОБИЕ ДЛЯ ЗАГОТОВИТЕЛЕЙ И ГРИБОВАРОВ



ЦЕНТРОКООППЛОДОВОЩ

каталог

ГРИБЫ

МОСКВА, 1990



Настоящий каталог предназначен для работников заготовительных организаций и предприятий потребительской кооперации: грибоваров, товароведов, заготовителей, других организаторов заготовок дикорастущей продукции.

В каталоге даны краткие характеристики и основных видов съедобных грибов и советы по их переработке. Дана подробная информация о несъедобных и ядовитых грибах, твердое знание которых необходимо при организации заготовки и переработки грибов.

Каталог станет хорошим помощником работникам потребительской кооперации, особенно районного звена и селькоопзаготпромов, которые должны внести основной вклад в дело увеличения заготовок природных растительных ресурсов продуктов и сырья для удовлетворения потребностей народного хозяйства.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Из всего многообразия грибов , произрастающих в лесах нашей страны , к промышленной заготовке допускаются только те из них , которые перечислены в нормативно-технической документации (ОСТ 18-362-80 , Санитарные правила по заготовке , переработке и продаже грибов , утвержденные 30.06.81 г.) : белые , маслята , подосиновики , подберезовики , моховики , козляки , лисички , зеленки , рядовки , опята осенние , шампиньоны , толстушки , грузди , рыжики , белянки , волнушки , гладыши , скрипицы , краснушки , горькушки , подгруздки , валуи , сыроежки .

По своей пищевой ценности все съедобные грибы условно делятся на четыре категории :

I категория — белый , груздь настоящий и желтый , рыжик еловый и сосновый ;

II категория — подберезовик , дубовик , масленок , подосиновик , белянка , волнушка , груздь осиновый , подгруздок белый , шампиньон обыкновенный ;

III категория — подберезовик болотный , моховик , груздь и подгруздок черные , серушка , сыроежка , лисичка , шампиньон , полевой , сморчок , строчок , сморчковая шапочка и другие ;

IV категория — козляк , горькушка , груздь перечный , скрипица , зеленушка , рядовка , шампиньон лесной .

Из числа съедобных грибов исключена и не подлежит заготовке свинушка тонкая . Исследования последних лет показали , что этот гриб имеет свойство накапливать токсин , не разлагающийся при тепловой обработке и опасный для человека . В связи с этим к заготовке не допускается и свинушка толстая , так как отличить её от свинушки тонкой очень сложно , а в переработанном виде практически невозможно .

БЕЛЫЙ ГРИБ

(боровик, беловик, жатник, глухарь, коровяк, печура, струень). Гриб съедобный, I категории.

Встречается по всей лесной зоне европейской части страны, в сибирской тайге и даже в заполярной тундре среди кустарниковых берёз.

Гриб крупный, шляпка в диаметре до 20—25 см, гладкая или тонковолочная, во влажную погоду слегка слизистая. Окраска ее зависит от места произрастания. У белых грибов в сосновых лесах шляпка темно-коричневая, по краю часто розоватая, в еловых — коричнево-бурая, иногда с зеленоватым оттенком, а в лиственных — светлая, охряно-желтоватая или светло-буроватая.

Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняющий окраску от белого до желтоватого и затем зеленоватого. Ножка длиной до 20 см и толщиной до 10 см, сначала клубневидная, затем почти цилиндрическая, утолщенная внизу или посередине, сплошная беловатая или светло-бурая с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке. Мякоть плотная, белая, на изломе цвета не меняет, без вкуса, с приятным запахом. Лучшим и считаются белые грибы, выросшие в елово-березовых лесах. Грибы из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны.

Наиболее ценны сушеные белые грибы. При сушке мякоть их остается белой и приобретает особый, присущий только боровику, аромат. В маринаде шляпки становятся оранжево-желтыми, ножка с кремовым оттенком. В свежем виде белые грибы используются для приготовления самых разнообразных блюд — от грибной лапши до грибной икры, соусов и гарниров.

С белым грибом имеет сходство ядовитый желчный, который можно отличить по грязно-розовому у трубчатому слою под шляпкой, темнотетчатому у рисунку на ножке и горькой мякоти.

Похожий на белый гриб — польский гриб встречается по всей лесной зоне, но чаще в западной части Белоруссии, в Прибалтике и на Украине. Растет в хвойных лесах одиночно и группами с июля по октябрь, но наиболее урожайный в сентябре. Гриб съедобный, I категории.

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, позднее плоская, красновато-бурая, коричневая или каштановая, сухая, бархатистая в начале, потом гладкая, в сырую погоду очень скользкая. Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплошная. Трубчатый слой сначала беловатый, затем желтоватый, а у старых грибов зеленовато-желтый. Мякоть довольно крепкая, белая, без особого запаха и вкуса, на воздухе синее.

В Западной Европе польский гриб считается лучшим съедобным грибом. Его иногда путают с белым, но в отличие от него трубчатый слой польского гриба при надавливании синее, тогда как у белого окраска не меняется. Кроме того, сушеный польский гриб не имеет аромата и во всех видах переработки он буреет.

ПОДОСИНОВИК

(осиновик, красноголовик, обабок, красюк, казарушка). Гриб съедобный, II категории.

Любит этот гриб лиственное мелколесье и сырые тенистые, высокоствольные осинники. Встречается также в смешанных лесах с березой, елью, сосной, реже с другим и деревьями. Это один из наиболее распространенных в умеренном поясе съедобных грибов. Растет по всей лесной зоне как одиночно, так и группами с середины июня до октября. В красных нарядных «беретах» на зеленом ковре подосиновик и далеко видны и становятся легкой добычей даже тех, кто впервые попал в лес. Только поздней осенью, под опавшей листвой, разыскать их бывает сложнее.

Шляпка подосиновика диаметром до 25—30 см, сначала полушаровидная, с плотно прижатым к ножке краем, затем подушковидная, со свисающей по краю кожицей. Поверхность сухая, бархатисто-волокнистая или гладкая, матовая. Окраска шляпки довольно разнообразная. В чистом осиннике встречается гриб с красной и темно-красной шляпкой, в тополевых — с серой, в сырых борах — бело-розовой, а в смешанных лесах попадаются подосиновики с оранжевой или желто-красной шляпкой.

Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый или дымчато-серый, позднее от грязно-беловатого до грязно-серо-коричневого.

Ножка длиной до 20 см и толщиной до 5 см, книзу утолщенная, сплошная, белая с продолговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Мякоть крепкая, белая, у основания ножки нередко участки сине-зеленого цвета. На изломе сначала розовеет, а потом синее до черноты, без особого запаха и вкуса.

Используется как и белый гриб. Во время сушки чернеет. В маринаде приобретает серовато-бурую окраску. Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

ПОДБЕРЕЗОВИК

(березовик, обабок, бабка, подберезник, серый гриб, черныш). Гриб съедобный, II категории.

Встречается в березовых лесах или в смешанных с березой по всей лесной зоне. Подберезовики чаще растут на полянах и опушках, по обочинам лесных дорог и на пригорках.

Шляпка диаметром до 15 см, выпуклая, позже подушковидная, серая или серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая. Трубчатый слой беловатый, у старых грибов — грязно серо-буроватой окраски, поры мелкие. Ножка длиной до 20 см и толщиной до 3 см, часто книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными чешуйками. Мякоть белая при серой и пятнистой шляпках, на изломе несколько розовеет или не меняет окраску, без особого запаха и вкуса.

В сырых местах, на опушках и лесных полянах — у подберезовиков серые шляпки на высоких тонких, беловатых ножках, но есть и со шляпками оливкового цвета.

В сырых, мшистых березняках у болот растет подберезовик болотный, гриб — III категории. Шляпка его зеленовато-белая на тонкой и длинной ножке, мякоть рыхлая.

В сухих березовых перелесках попадает гриб с черно-бурой шляпкой на толстой чешуйчатой ножке. Он мало чем отличается от белого и подосиновика. У молодых грибов шляпки напоминают своей формой желудевую чашечку на коротком и толстом пеньке.

Подберезовики пригодны для всех видов переработки. Подберезовик болотный не маринуют: его рыхлая мякоть легко разваривается, распадаясь на отдельные волокна.

Во время сушки гриб чернеет, в маринаде — буреет.

Как и белый гриб, имеет некоторое сходство с несъедобным желчным грибом, но последний легко отличается по едкой горечи мякоти и желтовато-красному трубчатому слою.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

(пестрец, желтый осиновик, болотный моховик). Гриб съедобный, III категории.

Встречается часто в северной половине лесной зоны европейской части СССР. Растет в сосновых влажных лесах на песчаной мшистой почве одиночно и группами с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, сначала охристо-желтая, затем коричневая или бу-

рая, бархатистая , в сырую погоду слизистая . Трубчатый слой грязновато-желтый, потом желто-оливковый , приросший к ножке или слегка сбегаящий с нее , поры мелкие , неровные . Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см , чаще цилиндрическая , бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком . Мякоть плотная, желтоватая , без особого запаха и вкуса , на изломе несколько синее .

Моховик желто-бурый похож на подосиновик , иногда его так и называют «желтым осинником» . Можно спутать его и с козляком . И тот , и другой в некоторых местностях называют «болотовик» . Гриб жарят , варят , маринуют , сушат . Для маринования лучше использовать грибы со шляпкой не более 6 см . Маринад получается темным , тягучим , но это не должно пугать грибников: вкусовые качества грибов хорошие .

МОХОВИК ЗЕЛЕНЬЙ

(решетник, козлинный гриб , полготник , подлютник) . Гриб съедобный, III категории.

Встречается по всей лесной зоне СССР , в хвойных и лиственных лесах с июня по октябрь . Гриб растет одиночно по краям дорог , на лесных полянах и опушках . Шляпка диаметром до 12 см , выпуклая , оливково-бурая или желтовато-оливковая . Часто, особенно у больших грибов , верх шляпки испещрен мелкими трещинами . Трубчатый слой , приросший или слегка сбегаящий по ножке , ярко-желтый , позднее зеленовато-желтый , с крупными неровными и угловатыми и порами , за что гриб называют в народе «решетником » или «подрешетником» . Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см , цилиндрическая , желтая или красноватая . Мякоть неплотная , беловатая или светло-желтая , без особого запаха и вкуса , на изломе слабо синее . Используют в пищу обычно только свежие грибы (жарят и варят) .

Моховик зеленый имеет некоторое сходство с моховиком желто-бурым и польским грибом , но отличается от них крупными порами и трубчатого слоя . Кроме того , на него похож несъедобный перечный гриб , который можно отличить по едкой горечи мякоти и желтовато-красной окраске трубчатого слоя .

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

(маслуха, маслюк , желтяк , чальш) . Гриб съедобный , I категории.

Один из самых распространенных в европейской части СССР видов съедобных грибов . Встречается обычно большими группами в молодых сосновых лесах , по опушкам , около тропинок и

дорог. Маслята часто попадают в мелкой хвойной поросли и молодых посадках .

Появляются маслята в начале лета и растут до глубокой осени, а если земля за лето хорошо прогреется, то и до снега .

Шляпка гриба диаметром до 10 см , выпуклая , позднее почти плоская с бугорком посередине , шоколадно-буроватая , выцветает до желтой или серовато-желтой , кожице клейкослизистая, поэтому всегда облеплена хвоей . У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой , которая с возрастом разрывается , оставаясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки . По этому кольцу масленок поздний можно легко отличить от масленка зернистого , моховика зеленого , козляка и несъедобного перечного гриба . Трубчатый слой гриба с мелкими порами кремово- или зеленовато-желтого цвета . Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , сплошная , бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая . Мякоть нежная , желтоватой или беловатой, не изменяющейся на изломе , окраски , без особого вкуса, с приятным запахом .

Гриб можно жарить , варить , мариновать и сушить . При мариновании со шляпок лучше снимать кожицу . От этого вкусовые качества гриба в целом не меняются, но сохраняется светло-кремовая окраска . Для сушки , как правило , используют маслята с неочищенными шляпками , так как в процессе сушки они все равно темнеют . Особенно хороши маслята жареные и в супах.

В сосновых лесах , где невысокая трава , растет масленок зернистый. Часто встречается на Урале и в Сибири , но особенно много этих грибов в сосновых лесах Кавказа . Он очень похож на масленок поздний . Отличается от него только отсутствием пленчатого кольца на ножке . Кроме того , поверхность шляпки не такая липкая , и гриб кажется совсем сухим . Шляпка у масленка зернистого полушаровидная , диаметром до 10 см, сначала красноватая , коричневато-бурая , позднее желтоватая или желтая . Ножка желтая , сверху белая с бородавочками или зернышками, отсюда и название гриба . Мякоть желтовато-белая, мягкая . Способы переработки одинаковы с масленком поздним.

На Урале и в Сибири обычно рядом с лиственницами и часто встречается масленок лиственничный . Есть два вида лиственничного масленка : со светло-желтой шляпкой и с темной , почти красно-бурой. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый . Лимонно-желтая мякоть гриба на изломе постепенно буреет и обладает приятным плодовым запахом . Пленчатое кольцо на ножке желтоватое, а у масленка позднего — беловатое. По этому признаку грибы легко распознать .

Способы переработки те же , что и для всех маслят .

КОЗЛЯК

(болотовик, решетник) . Гриб съедобный , I V категории .

Встречается часто , особенно в северной части лесной зоны , в Сибири , с июля по октябрь . Растет одиночно и группами в сосняке или в лесах с преобладанием сосны , в основном во влажных местах . Шляпка диаметром до 11 см , выпуклая , затем плоская , обычно с волнистым краем , красновато-розовая , красно-буроватая или серовато-розовая , слизистая во влажную погоду . Кожица на шляпке держится крепко и сдирается только по краю . Трубчатый слой — приросший к шляпке или слегка нисбегающий с широкими , угловатыми , неровным и порами , серовато-желтый , позднее буровато-оливковый . Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , нередко согнутая , одного цвета со шляпкой или светлее . Мякоть упругая , гибкая светло-желтоватая или красноватая , без особого вкуса , со слабым приятным запахом , на изломе слегка синее .

Иногда козляк путают с маслятами или моховиками . Отличить его легко по нижней стороне шляпки , напоминающей пористую губку .

Козляки можно жарить , варить , сушить . Можно и мариновать , но при этом гриб сильно разваривается и приобретает оливково-бурю окраску . При сушке темнеет .

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

(груздь правский , сырой груздь) . Гриб съедобный , I категории .

Один из наиболее распространенных и популярных видов грибов . Растет в березовых и , особенно , в елово - и сосново - березовых лесах центральных областей европейской части СССР , в Забайкалье и в районах Западной Сибири . В Поволжье и на Урале грузди настоящие называют сырыми груздями за слегка слизистую поверхность шляпки . В Сибири их называют правскими груздями , т . е . настоящими . Растут с июля по сентябрь , обычно довольно значительными группами или , как говорят в народе , стаями . Отсюда и название грибов , происшедшее от древнеславянских «груздие» , «грудие » (груда , куча) . Для их сбора нужна особая сноровка . Часто грузди прячутся под слоем лесной подстилки , и только бугорки из прошлогодних листьев и хвои помогают обнаружить любителей поиграть в прятки .

Грузди довольно крупные грибы . Шляпка их диаметром до 20 см , сначала выпукло-округлая , почти плоская , с загнутым вниз мохнатым краем , позднее распростертая , широковоронко -

видная. Нежная и яркая перламутровая белизна шляпки словно изделие из слоновой кости. Белые с желтоватым краем пластинки приросли к ножке и слегка нисбегают по ней. Ножка ровная, полая, высотой до 5 см и толщиной до 2,5 см, белая с желтоватым и пятнами. Сок белый, млечный острый, на воздухе же желтеет. Гриб высоко ценится за плотную мясистую мякоть, со специфическим «груздевым» ароматом. Издавна груздь настоящий был одним из основных компонентов фирменных блюд русской кухни. Особенно вкусны и душисты грузди в начинке пирога.

Эти грибы в основном солят. В соленом виде они приобретают голубоватый оттенок, опушенность края сохраняется.

Очень схожи с груздями настоящими **желтые грузди**.

У них примерно одинаковые размеры, так же опушены и завернуты вниз края шляпок. Схожи они и по вкусовым качествам. Только грузди желтые имеют интенсивно желтую окраску. Растут в северной части лесной зоны и в Сибири, в еловых, пихтовых, иногда в смешанных лесах, предпочитая молодые ельники и сосняки, и никогда не встречаются в березняках. Хвойный лес теплее, поэтому груздь желтый растет под елками даже в октябре.

В соленом виде становится желтовато-бурым с серым оттенком, мякоть чуть зеленоватая. Опушенность края сохраняется.

В европейской части страны и в Сибири в еловых лесах встречается с августа до ноября **груздь синеющий**, который иногда называют «груздь собачий». У него желтая шляпка, как и у груздя желтого, но отличается характерной фиолетовой окраской млечного сока на изломе. Такой же оттенок и в его редких пластинках. Эта необычная окраска часто отпугивает сборщиков, хотя грузди синеющие довольно вкусны в засоле. В свежем виде они имеют несколько едкий и горьковатый вкус.

В осиновых и тополевых лесах встречается ещё один вид груздей — **груздь осиновый**, растет с июля по сентябрь. Шляпка — белая, иногда с бледно-розовым и пятнами и едва обозначенными зональным и кругами. Пластинки беловато-розовые. В отличие от груздей настоящих, желтых и синеющих у груздя осинового края шляпки не мохнатые, а только чуть опушенные. Ножка короткая, толстая, той же окраски, что и шляпка, обычно с желтоватым и углубленным и пятнами. Мякоть беловатая с белым очень едким млечным соком. Гриб используется в пищу только в соленом виде после долгого вымачивания или отваривания.

И ещё один заслуживающий внимания обитатель наших лесов — **груздь перечный**, получивший такое название за едкий, острый вкус. Шляпка его беловатая, без обозначенных на поверхности зон, мясистая, плотная. Пластинки очень частые, жел-

товато-белые. Мякоть белая , позднее желтоватая , на изломе слабо-зеленовато-голубоватая. Это самая низкосортная разновидность груздей . Однако грузди перечные можно солить , если предварительно их тщательно вымочить или отварить . Груздь перечный очень похож на скрипицу и подгруздок белый , но отличается от первой частыми пластинками , гладкой , неопушенной шляпкой и зеленовато-голубоватой на изломе мякотью , а от второго — наличием млечного сока .

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

(чернушка). Гриб съедобный , III категории.

Растет в хвойных и лиственных лесах . Встречается одиночно и группами с июля до октября , а иногда и в ноябре . Шляпка диаметром до 20 см , почти плоская , со впадиной посередине и завернутым краем . Позднее шляпка становится воронковидной с распрямляющимися краями . Поверхность слегка клейкая , оливково-бурая , к краю светлее , со слабовыраженными зонами . Пластинки грязно-беловатые , позднее с буроватыми пятнами . При надавливании темнеют . Ножка короткая , толстая , сначала сплошная , потом полая . Мякоть плотная , белая или серовато-белая , с обильным белым едким млечным соком , на изломе темнеет .

Черные грузди хороши для соления . Тщательно промытые и вымоченные , они утрачивают свою горечь , мякоть их делается хрустящей , плотной . В засоле шляпка приобретает красивую темную фиолетово-вишневую окраску . Грузди черные в засоле годами не теряют крепости и вкуса .

РЫЖИК

(рядз, еловик). Гриб съедобный , I категории .

Рыжик можно найти в сосновых и еловых лесах . Особенно обильно растет в северной части лесной зоны , на Урале и в Сибири. Гриб любит редколесье , молодые ельники , сосняки . Появляются рыжик и в середине лета , рост их продолжается до середины сентября , а в иные годы и до октября . Растут всегда колониями.

Шляпка диаметром до 15 см , сначала почти плоская или вдавленная посередине , с завернутым вниз краем , позднее распрямляется и становится воронковидной . Поверхность гладкая , рыжей , светло-оранжевой , рыжевато- или синевато-зеленой окраски с более темными и концентрическими зонами или зелеными пятнами . Пластинки оранжевые , приросшие , чистые , при надавливании зеленеют . Ножка длиной до 9 см и толщиной до 2 см , ровная , полая , ломкая , одного цвета со шляпкой или несколько светлее ее . Мякоть оранжевая , позднее зеленая с оранжевым млечным соком .

Существуют две формы рыжиков : сосновые (красные) и еловые (темно-зеленые) . Чаще встречаются первые . Мякоть у них плотнее, чем у еловых , в засоленном виде он и менее хрупки и сохраняют красивую яркую окраску . Рыжики еловые по пищевым показателям не уступают сосновым , но не так нарядны . И сосновые , и еловые рыжики имеют одинаково высокие вкусовые качества , уступающие только белым и груздям .

Умело засоленный рыжик сохраняет смолистый аромат хвои и свежесть леса . Солят эти грибы без вымачивания и даже без промывки . Их только очищают от лесного мусора . В соленном виде имеют оранжево-красную или синевато-зеленую окраску , иногда с буроватым оттенком .

На Урале во время большого урожая эти грибы солили прямо в лесу . Для этого вывозили в лес выпаренные с ягодным можжевельником кедровые бочата и осторожно укладывали грибы плотным и рядами , пересыпая крупной солью . Предварительно каждый гриб обтирали льняным полотенцем . Никаких пряностей не полагалось . Знаменитые уральские соленые рыжики отличаются неповторимым ароматом кедровых орехов , сосновой смолы и росистых елей .

ЛИСИЧКА

(петушок, сплюень , лисица) . Гриб съедобный , III категории.

Растет в хвойных и лиственных мшистых лесах группами , иногда довольно большими , с середины июля до ноября . Особенно обильным бывает урожай в дождливое лето . Название своё получила за характерную ярко-рыжую окраску . Её всегда видно в изумрудной зелени . Шляпка лисички диаметром до 8 см , выпуклая, потом вдавленная , иногда воронковидная с волнистым краем, гладкая . Пластинки нисбегают далеко по ножке , толстоватые, похожи на складки . Ножка гриб а длиной до 6 см и толщиной до 2 см , сплошная , суженная к основанию , одного цвета со шляпкой . Мякоть желто-белая , довольно плотная , с приятным запахом, почти никогда не червивеет . Лисичка — единственный гриб, который не мнется и не крошится . Собирать её можно даже в мешки и рюкзаки .

Используется для засола , маринования и сушки . Законсервированные в соленном растворе грибы хорошо сохраняются . В переработке гриб свой цвет практически не изменяет , в маринаде и засоле чуть буреет . Из лисичек можно приготовить прекрасное жаркое , соус , суп , гарнир .

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

(осенник, опенька) . Гриб съедобный . III категории.

Распространен почти по всей лесной зоне , лишь в районах

вечной мерзлоты встречается редко . Растет группами , часто очень большими , на пнях , корнях и около стволов деревьев . Первый слой опят обычно появляется во второй декаде августа . Шляпка диаметром до 10 см , плоско-округлая , часто с бугорком посередине , желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая , с волокнистыми чешуйками , позднее исчезающими . Пластинки , приросшие к ножке и немного нисбегающие по ней , сначала белые , потом слабо-желтоватые . Покрыты белой пленкой , которая позднее , отрываясь от краев шляпки , повисает на ножке в виде кольца .

Ножка длиной до 10 см , толщиной до 2 см ровная , волокнистая . Мякоть тонкомясистая , беловатая , с приятным грибным запахом .

Используется для жарки , варки , засола , маринования и сушки . Из всех пластинчатых , кроме рыжиков , опенок самый вкусный гриб в жареном виде и в супах , а после рыжиков и груздей — в маринаде и засоле . Цвет у солено-маринованных грибов буроватый или бурый , чешуйки сохраняются .

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

(волжанка , волнуха , отваруха , волнянка , волвенка , волвьяница) . Гриб съедобный , I I категории .

Растет в березовых или смешанных с березой лесах , с июля по октябрь . Встречается часто в северной части лесной зоны . Шляпка диаметром до 12 см , сначала плоская с ямкой в центре и с завернутым краем , позднее воронковидная , волокнистая , по краю мохнатая , шерстистая . В сырую погоду шляпка посредине клейкая , розовая или желтовато-розовая , с ярко выраженными , более темными концентрическими зонами . Пластинки приросшие или нисходящие , тонкие , белые или слегка розоватые . Ножка длиной до 6 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , полая , одноцветная со шляпкой или светлее . Мякоть рыхлая , ломкая , белая или розоватая , с белым жгуче-едким млечным соком .

Волнушка используется для соления . Засаливают её только после предварительного тщательного вымачивания и отваривания , иначе грибы могут вызвать сильное раздражение слизистой оболочки желудка . Особенно хороши в засоле молоденькие грибки , до 3 — 4 см . Шляпка у них крепкая , с завернувшимся глубоко внутрь краем . Такие мелкие волнушки называют «завитком» .

В соленном виде имеет бледно-бурую с примесью розового окраску , сохраняет опушенность края и выраженные темные зоны .

В северо-западных и центральных районах страны и на Урале , обычно на опушках молодых березовых лесов с начала ав -

густа до октября можно встретить **волнушку белую (белянка)** .
Гриб съедобный, III категории.

Она во многом сходна с волнушкой розовой , но мельче её . Шляпка диаметром до 6 см пушисто-шелковистая , сначала выпуклая, позднее воронковидная , белая с желтовато-красноватыми, как бы размытыми пятнами , с завернутым волосистым краем. Белый млечный сок острый , иногда горький . Пластины светло-палевые, слабо-розоватые , приросшие или нисходящие , частые, узкие . Ножка плотная , ломкая , короткая , гладкая . Мякоть белая или слабо-розоватая .

Белянку иногда путают с подгруздком белым . Но у последнего шляпка значительно крупнее , а по краю голая или чуть опушенная. От волнушки розовой белянку легко отличить по окраске.

Идет только в засол после предварительного вымачивания в воде или ошпаривания кипятком . Белянку ценят за нежную мякоть и приятный вкус .

В соленом виде светло-буроватая , опушенный край сохраняется .

ШАМПИНЬОН

(**печерица, благушка**) — это один из наиболее распространенных съедобных грибов . Существует несколько видов шампиньонов (лесной , полевой , обыкновенный и др.) . Шампиньоны отнесены в основном к III категории (шампиньон лесной — к IV категории). Встречаются он и от Прибалтики до Сибири , растут в лесах, на полях , лугах, в садах и огородах — всюду, где есть богатая перегноем или унавоженная земля . Сроки произрастания различны: в южных районах с апреля по ноябрь , а в остальных зонах с мая по октябрь . Широкое развитие получила культура шампиньонов.

В еловых лесах (в августе-сентябре) встречается шампиньон лесной. Шляпка его до 12 см в диаметре , колокольчатая , потом плоско-выпуклая с бугорком посередине , светло-буроватая , в середине темнее , с бурыми чешуйками или волокнами . Пластины сначала грязновато-красноватые , затем темно-пурпурно-бурые, свободные, частые . Ножка цилиндрическая , белая , с белым широким кольцом . Мякоть белая , на изломе краснеет .

На лугах , лесных полянах , по обочинам дорог , реже на пастбищах с мая до октября можно найти шампиньон полевой . Шляпка его до 18 см в диаметре , округло-колокольчатая , позднее почти плоская , белая , желтеющая от прикосновения , иногда гладкая, шелковистая или покрыта желтоватыми или буроватыми чешуйками. Пластины сначала беловатые , потом розоватые и , наконец, буро-фиолетовые . Ножка полая , с двухслойным коль-

цом, белая , позднее желтеющая . Мякоть белая , на воздухе розовеет, с приятным запахом аниса .

По питательности их приравнивают к мясным продуктам . Он и богаты белками , углеводами , минеральным и солями . Из шампиньонов готовят первые и вторые блюда , подливки , гарниры . Их солят и консервируют .

Внешне они похожи на бледную поганку , но отличаются от нее розовым и пластинками , темнеющим и до черноты в позднем возрасте, а у бледной поганки белая окраска с возрастом не изменяется . У бледной поганки ножка растет как бы в мешочке , а у шампиньонов этого нет .

Второй вредный двойник шампиньона — ложный шампиньон , отличительными признаками которого являются пожелтение мякоти на изломе и запах карболки .

ГЛАДЫШ

(ольшанка, гладуха , гладушка) . Гриб съедобный , I I категории .

Гладыш редко привлекает внимание грибников , а ведь по пищевой ценности он не уступает волнушке . Растут эти грибы в хвойных и смешанных лесах колониями и в одиночку с августа по октябрь , в северной части лесной зоны СССР .

Шляпка диаметром до 15 см , почти плоская , с небольшой вдавленностью посередине , гладкая , очень слизистая , сначала свинцово- или фиолетово-серая , позднее неопределенной окраски — серо-красновато-желтоватая, обычно без зон или только с едва заметными кругами и пятнами . Пластинки тонкие , кремово-палевые, потом изменяются до желто-розовых , на изломе серовато-зеленые . Ножка посередине или внизу вздутая , полая , гладкая , клейкая , светлее шляпки (почти белая) . Мякоть ломкая , белая или слегка кремовая , с очень едким белым млечным соком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках серовато-зеленым и крупинками .

Гладыш только солят , предварительно тщательно вымачивая , чтобы удалить едкий млечный сок , а также бланшируя для придания мякоти упругости .

В соленом виде приобретает интенсивную желтую окраску .

СКРИПИЦА

(скрипуха, молочай , подскребыш) . Гриб съедобный , I V категории .

Довольно часто встречается в хвойных и лиственных лесах

средней полосы , местами большими группами , с середины июня до середины сентября .

Шляпка диаметром до 20 см , сначала плоско-выпуклая , по середине вдавленная , с завернутым краем . Позднее становится воронковидной с волнистым , часто растрескавшимся краем . Поверхность сухая , слегка опушенная , чисто-белая , позднее слегка охристая , без зон . Пластинки редкие , беловатые или желтоватые . Ножка длиной до 6 см , толстая , у основания несколько суженная , сплошная , белая . Мякоть грубая , плотная , белая , позднее желтоватая , с обильным белым жгуче-едким млечным соком . Собранные грибы в корзинке трутся друг о друга и издают характерный скрип . За это их и называли «скрипицами» , «скрипухами» . Грибники не всегда берут эти грибы , хотя он и используются для посола . В засоле они крепкие и приобретают груздевый запах .

В соленом виде гриб становится белым с сизым оттенком и поскрипывает на зубах .

От белого подгруздка скрипица отличается наличием млечного сока , а от перечного груздя — тонкой войлочной поверхностью шляпки и более редкими пластинами .

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

(сухарь, погребень, свинар) . Гриб съедобный , I I категории .

Встречается часто и обильно в хвойных , лиственных и смешанных лесах северной части лесной зоны . Растет с июля до октября .

Шляпка подгруздка белого — диаметром до 20 см — сначала плоско-выпуклая с загнутым краем и вдавленностью посередине , затем воронковидная с распрямляющимся краем , чисто-белая , иногда с буровато-желтыми пятнами (подпалинами) , сначала тонкой войлочная , затем оголенная . У этого гриба в центре шляпки много приставших ее частиц . Ножка у подгруздка длиной до 5 см , ровная , сначала сплошная , потом полая , белая , тонкой войлочная . Мякоть белая , на изломе не изменяется , в толще шляпки мякоть влажная , в пластинках — едкая . Пластинки нисходящие , узкие , чистые , к наружному краю иногда вильчатые , раздвоенные , белые .

Обычно этот гриб солят . Соленый подгруздок приобретает слабо-буроватую окраску .

Во многих местах белые подгруздки называют «сухими груздями» в отличие от груздей настоящих , или сырых , у которых шляпка обычно немного слизистая . Белые подгруздки отличаются от груздей настоящих и по другим признакам . Край шляпки у них неопушенные , мякоть не содержит млечный сок .

В северной половине лесной зоны встречается ещё один вид

подгруздка — подгруздок черный . Гриб съедобный , I V кatego - рии.

Шляпка до 15 см в диаметре , плоско-выпуклая со впадиной посередине и с завернутым краем , позднее воронковидная , голая , слегка клейкая , от грязновато-серого до темно-бурого цвета . Мякоть белая или серовато-белая , без млечного сока . Пластинки частые серовато-грязноватой окраски , при надавливании и чернеют . За темную окраску шляпки гриб иногда называют «зернушкой» , а за хрупкую мякоть — «сыроежкой черной» .

Эти грибы часто бывают червивыми . Пластинки его очень едкие . Для посола он должен быть обязательно отварен или хорошо отмочен . В соленом и отварном виде — темно-бурого цвета .

ВАЛУЙ

(бычок, забалуй) . Гриб съедобный , III категории.

Встречается часто по всей лесной зоне , в лиственных и еловых лесах , чаще в березовых , несколько реже в южных районах , с июля до октября . Шляпка диаметром до 15 см , сначала почти шаровидная , плотно прилегающая к ножке краем , потом выпуклая , плоская , вдавленная посередине , с тонким рубчатым краем , с легко отделяющейся кожицей , через которую у взрослых грибов словно полосы просвечивают пластинки . В сырую погоду поверхность очень слизистая , охристо-желтого или желто-бурого цвета . Ножка длиной до 12 см и толщиной до 3 см , цилиндрическая , нередко вздутая , полая , светлее шляпки . Мякоть плотная , белая , позднее бледно-желтоватая , жгуче-едкая , с несколько неприятным запахом сырости , который почти полностью исчезает в жаркую сухую или , наоборот , в очень сырую погоду . Пластинки у валуя редкие , широкие , приросшие к ножке , белые , затем желтоватые , по краям выделяющие капли жидкости .

После предварительного вымачивания или отваривания используется для посола . В соленом виде валуй серо-бурого цвета с сохранившейся полосатостью шляпки .

СЕРУШКА

(серуха, серянка , серая горькуха , дуплянка) . Гриб съедобный , III категории.

Растет в северной половине лесной зоны СССР и в Сибири . Предпочитает березняки , осинники или смешанные леса .

Первые серушки появляются во второй половине июля и не сходят до второй декады октября . Растут серушки в одиночку

и колониями , по урожайности уступают только сыроежкам , ли - сичкам и валуям .

Шляпка — диаметром до 10 см — вначале выпуклая , затем воронковидная, чаще изогнутая с неровным волнистым краем , сухая даже в сырую погоду , лиловато-серая , нередко со свин - цовым оттенком , с более или менее выраженными зонами . Пла - стинки редкие , нисходящие , толстоватые , иногда гофрированно - извилистые, бледно-желтоватые . Ножка до 8 см и толщиной до 2 см , несколько вздутая , одноцветная со шляпкой или несколь - ко светлее , сплошная , потом полая , за что и называют иногда серушку «дуплянкой» . Мякоть крепкая с белым или водянисто - белым, очень едким млечным соком .

Серушку солят , иногда жарят . По вкусовым качествам мно - гие ценят её выше волнушки . Перед посолом серушку отмачи - вают или отваривают , отвар сливают , а грибы промывают в хо - лодной воде . В соленом виде грибы становятся желтовато-се - рого, а иногда буро-серого цвета .

КРАСНУШКА

(млечник сладковатый) . Гриб съедобный , I V категории .

Встречается в центральной и северной половине лесной зоны европейской части СССР . Растет с июля по октябрь в сырых хвойных и лиственных лесах , чаще на мшистых местах обычно большими группами . Шляпка диаметром до 5 см , плоско-выпук - лая с бугорком посередине , сухая , гладкая , темно-красно-буро - ватая. Пластинки кремово-желтоватые , приросшие , ломкие , чи - стые. Ножка ровная , светлее шляпки . Мякоть тонкомясистая , ры - жеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабод - ким млечным соком .

Используется гриб для засолки после предварительного от - варивания. В соленом виде грибы сохраняют окраску , а шляп - ки — форму .

ГОРЬКУШКА

(горькуха) . Гриб съедобный , I V категории .

Встречается повсеместно , но в основном в северной поло - вине лесной зоны . Предпочитает несколько влажные леса . Ра - стет обычно большими группами . Шляпка диаметром до 8 см , вначале плоско-выпуклая , потом воронковидная , обычно с бу - горком посередине , сухая , шелковистая , красно-коричневая . Пла - стинки нисходящие или приросшие , частые , бледно-красновато - желтоватые, обычно с белым налетом от спор . Ножка длиной до 8 см , ровная , цилиндрическая , сначала сплошная , затем по -

лая, светло-красновато-коричневая, у основания с белым войлоком. Мякоть плотная, сначала белая, потом слегка красно-коричневая без особого запаха. Млечный сок белый и очень едкий, недаром гриб называли горькушкой.

Из-за очень горького, острого вкуса грибы только солят, предварительно обязательно отваривают и только после этого засаливают. В соленом виде грибы темно-коричневого цвета, с заметным острым бугорком на шляпке.

ЗЕЛЕНУШКА (зеленка) .

Гриб съедобный, IV категории .

Встречается в северной части лесной зоны, в сухих сосновых лесах. Растет на песчаных почвах со второй половины августа до октября. Шляпка диаметром до 9 см, выпуклая, потом почти плоская, с волнистым краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, а в центре оливково-буроватая. Мякоть беловатая, потом желтоватая или бледно-желтоватая, плотная. Ножка длиной до 6 см сплошная, желто-зеленая. Пластинки почти не приросшие к ножке, широкие, серо-желто-оливковые, частые. Ножка зеленушки обычно скрыта в земле, и только колпачок шляпки едва-едва выглядывает наружу. К пластинкам и к клейкой поверхности шляпки всегда прилипает много песчинок, которые трудно полностью удалить при обработке гриба. Достоинством зеленушки является то, что она редко бывает червивой.

Грибы жарят, варят и маринуют. Причем при варке гриб еще более зеленеет, в засоле приобретает оливковую окраску.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

(синичка). Гриб съедобный, IV категории .

Растет, в основном, на севере лесной зоны, на Кавказе, в Приморском крае, в хвойных, преимущественно сосновых лесах, реже в лиственных, с сентября до поздней осени. Растет рядами, что и определяет её название, иногда образует так называемые «ведьмины круги». Гриб среднего размера, шляпка его диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, с неровными краями, буровато-фиолетовая, у старых грибов — выцветшая. Пластинки светло-фиолетовые, почти свободные. Мякоть плотная, светло-фиолетовая, у старых грибов может быть и зеленоватой. Ножка бледно-фиолетовая, плотная, ровная или утолщенная книзу.

По вкусовым качествам рядовка фиолетовая сходна с зеленушкой. Гриб варят, жарят, маринуют и солят. В солено-отварном виде он буреет.

Схожие по окраске с рядовкой некоторые несъедобные фио-

летовые поганки , так называемые паутинники , легко можно распознать по паутинистой вуали , опутывающей пластинки .

Встречается ещё один вид рядовки , представляющий интерес для заготовителя , — рядовка серая . Он любит сосновые , реже лиственные леса , появляется в сентябре и растет до заморозков . Шляпка у нее диаметром до 12 см , сначала выпуклая , затем плоско-распростертая , с бугорком , клейкая , серовато-бурая , в центре обычно темнее , покрыта темно-серыми волокнами . Ножка ровная , белая , иногда чуть желтоватая , обычно голубовато сидит в почве . Мякоть белая , ломкая со слабым запахом муки , на воздухе слегка желтеет . Пластинки редкие , широкие , серовато-желтоватые . Гриб жарят , варят и солят .

СЫРОЕЖКИ

(синявки). Грибы съедобные , III категории.

Около 60 видов сыроежек произрастает в лесах нашей страны . Большинство грибов съедобно . Некоторые сыроежки имеют горький вкус , который после вымачивания или отваривания исчезает . Есть отдельные несъедобные виды , например , сыроежка жгучеядкая , рвотная .

Растут сыроежки практически по всей лесной зоне одиночно и большими группами . Это самые распространенные грибы . Они появляются в начале лета и растут до заморозков . Окраска шляпок самая разнообразная . Мякоть у сыроежек хрупкая , поэтому перед посолом их нужно обязательно бланшировать . Из допущенных к промышленной заготовке видов сыроежек наиболее часто встречаются : пищевая , болотная , буреющая , желтая , зеленая , охристая , сереющая и др .

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ — один из наиболее распространенных видов сыроежек . Её шляпка диаметром до 10 см , плоско-выпуклая , часто с приподнятым гладким или слаборубчатым краем , с несдирающейся или плохо сдирающейся кожицей , которая часто не доходит до края шляпки на 1 — 3 мм , сухая , розовая , бело-розовая или бордово-красная , у большинства грибов с крупным и белым и пятнами . Пластинки частые , вблизи ножки многие разветвлены , сначала белые или желтоватые , позднее с красноватыми или буроватыми пятнами . Ножка ровная , цилиндрическая , сначала белая , потом желтоватая и , наконец , сероватая . Мякоть сначала довольно крепкая , потом рыхлая и ломкая , белая , на изломе становится сероватой , а затем ещё более темнеет . Употребляется в пищу в вареном и жареном виде , пригодна для посола . В соленом виде буреет , мякоть , ломкая .

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ — встречается в северной половине лесной зоны в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот в июле-октябре .

Шляпка до 15 см в диаметре , выпуклая , позднее вдавленная , гладкая , голая , клейкая , с гладким или слегка рубчатым краем , со сдирающейся (кроме середины шляпки) кожицей , кроваво-красная , в середине буроватая , иногда со светлыми буроватыми пятнами . Пластинки сначала белые , позднее бледно-желтые . Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см , цилиндрическая , белая , сначала слегка едкая , с возрастом едкость пропадает . Гриб можно варить , жарить и солить . Перед солением грибы необходимо ошпарить кипятком . В соленом виде гриб буроватый .

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ — растет в лиственных лесах , чаще в березовых и дубовых , преимущественно в южной половине лесной зоны , с июля до осенних заморозков . Шляпка диаметром до 15 см , полушаровидная , затем выпуклая , иногда с вдавленностью посередине , волнисто-изогнутая , часто шероховато-бородавчатая , растрескивающаяся , с неотделяющейся кожицей , тупым нерубчатым краем , серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая , к краю светлее , до беловатого цвета . Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см , белая , сплошная , ровная , иногда вздутая . Мякоть белая , крепкая , суховатая , неедкая . Пластинки нечастые , белые . Употребляется в пищу в свежем виде (варят и жарят) , а молодые грибы со слабаразвернувшимися шляпкам и — солят и маринуют . В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая , ломкая .

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ — встречается преимущественно в северной части лесной зоны , в сыроватых сосновых , сосново-березовых лесах , на окраинах сфагновых болот , в июле — октябре . Шляпка диаметром до 10 см , полушаровидная , затем плоская до воронковидной , ярко-желтая , гладкая , сухая , с гладким краем , со сдирающейся по краю кожицей . Пластинки сначала беловатые , позднее бледно-желтые . Ножка ровная , цилиндрическая , сначала белая , потом желтоватая и , наконец , сероватая . Мякоть сначала довольно крепкая , потом рыхлая и ломкая , белая , на изломе становится сероватой , а затем темной . В солено-отварном виде серо-черная , шляпка ломкая . Способы переработки общие для всех сыроежек .

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ — самый ранний гриб . Уже в конце мая ее можно найти в светлых сосновых лесах , особенно на сухих

песчаных почках . Шляпка до 12 см в диаметре , мясистая , серая , зеленовато-серая , чаще бледно-серая до беловатой , в середине обычно несколько темнеет , изредка с красноватым оттенком , с гладким или несколько рубчатым краем и несколько клейкой кожицей . Пластинки белые , позднее желтоватые , у основания нередко разветвленные . Ножка белая . Мякоть белая , на вкус неедкая или слабеедкая . Гриб можно солить и жарить . В соленом виде слабо-буроватый , мякоть ломкая .

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ — встречается в сосново-березовых лесах в августе . Шляпка диаметром до 10 см , чаще по краю синеватая , лиловатая , в середине зеленоватая или даже буроватая , нередко тонкоморщинистая , с тонким краем , со сдирающейся по краю кожицей . Ножка слегка морщинистая , белая . Пластинки часты , многие разветвлены . Мякоть белая , сравнительно крепкая . Гриб варят , жарят и солят . В соленом виде буреет , шляпка становится ломкой .

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ — любит широколиственные леса . Растет в июле — августе . Сходна с сыроежкой болотной , только несколько мельче ее . Ножка всегда белая , а цвет шляпки по краю розово-красный , в середине буровато-желтый . Гриб можно солить , жарить и варить . В соленом виде буреет . Шляпка легко ломается .

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ — часто встречается в сосновых лесах , иногда в лиственных , на лесных вырубках , среди кустарников , на гарях и даже в садах и парках .

Гриб отнесен к съедобным , а по другим данным к условно съедобным , III категории .

Растет ранней весной , в апреле — мае , изредка в июне . Шляпка в диаметре до 5 см и высотой до 10 см , коническая , краем и сросшаяся с ножкой , желто-бурая с сетчато-ячеистой поверхностью . Ячейки несколько удлиненные . Ножка длиной до 5 см , толщиной до 2 см , цилиндрическая , внутри полая , белая или слабо-желтая с продольным и бороздками . Мякоть восковидная , тонкая , ломкая .

Сморчки пригодны для сушки . При использовании в пищу свежих грибов их дважды кипятят в течение 15 — 20 минут , отвар сливают , а грибы отжимают и ещё раз промывают . Сушка сморчков и последующая выдержка в течение месяца делают их безвредными . У сушеных грибов окраска темнее , чем у свежих .

Родственник сморчка конического и во многом с ним схожий — **сморчок обыкновенный** . Только шляпка его яйцевидная

с округлыми сотообразными ячейками , буря или охряно-буря .
Способы обработки те же .

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА — встречается в лиственных , преимущественно осиновых и липовых лесах в апреле — мае. Шляпка гриб а диаметром до 5 см и высотой до 6 см , колокольчатая , наперстковидная , с краем не приросшим к ножке , бурая или буроватая , иногда желтая , снаружи морщинистая . Ножке диаметр до 15 см , цилиндрическая , белая или кремовая , внутри ватообразная , позднее полая , мякоть восковидная , ломкая .

Сморчковая шапочка также отнесена к условно съедобным . Употребляется с теми же предосторожностями , что и сморчки . Сушеные грибы имеют чуть более темную окраску , чем свежие .

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ — так же , как и сморчок , первый весенний гриб. Вскоре после таяния снега он большими группами появляется на опушках сосновых или смешанных лесов , на лесных полянах , пастбищах , вырубках , пожарищах , близ дорог. Строчок не так ароматен , как сморчок , но крупнее его и менее хрупок . Шляпка высотой до 8 см и шириной до 13 см , бесформенная , волнисто-извилистая , с краем , частично сросшим с ножкой . Окраска шляпки бурая , коричневая , буро-красная , иногда желтоватая . Ножка длиной до 6 см , неровная , вздутая , полая , беловатая , желтоватая или красноватая . Мякоть восковидная , ломкая , с несильным запахом сырости . Свежие строчки очень ядовиты и относятся к условно съедобным . Используются для сушки , при которой темнеют , со временем покрываются светлым споровым налетом .



БЕЛЫЙ ГРИБ



ПОДОСИНОВИК



ПОДБЕРЕЗОВИК



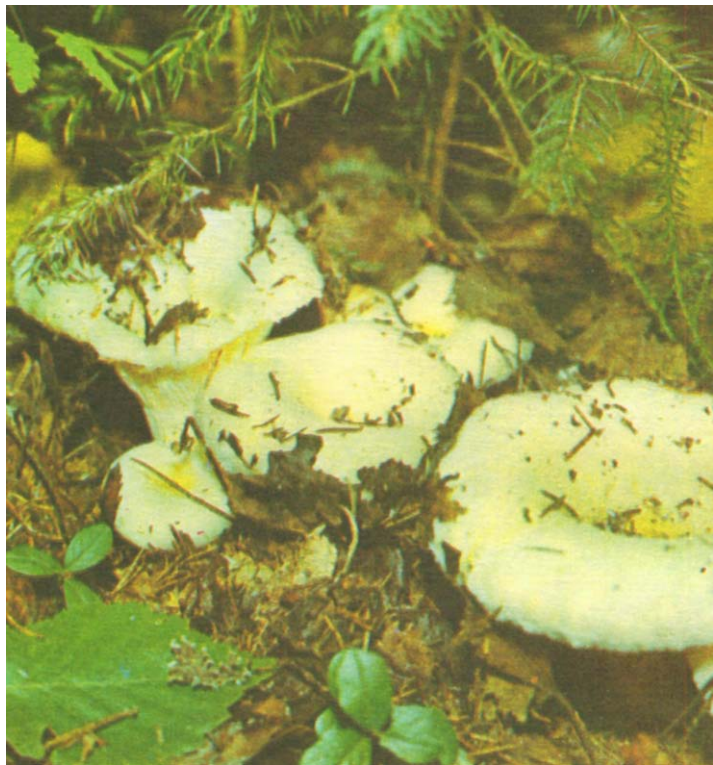
МОХОВИК



MACJEHOK



КОЗЛЯК



ГРУЗДЬ



ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ



РЫЖИК



ЛИСИЧКА



ОПЕНОК



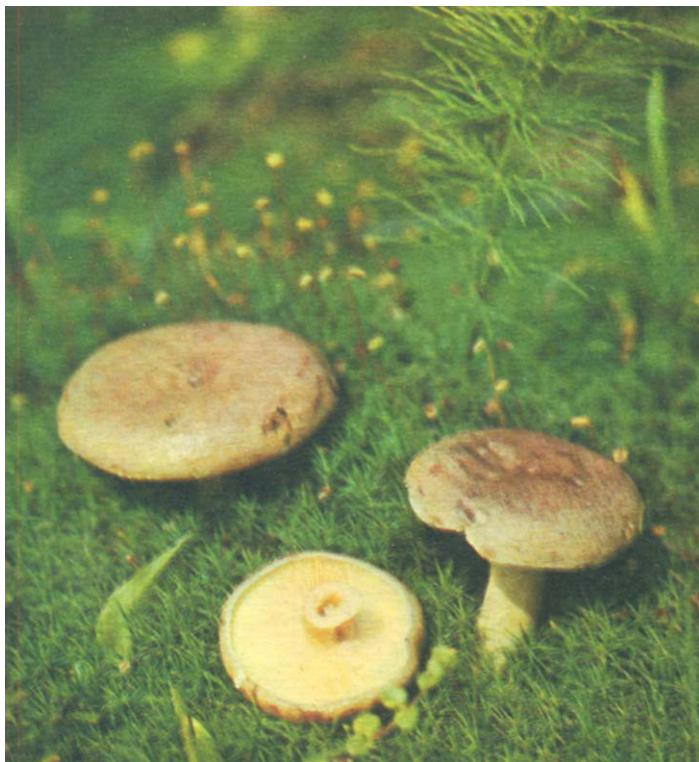
ВОЛНУШКА



БЕЛЯНКА



ШАМПИНЬОН





СКРИПИЦА



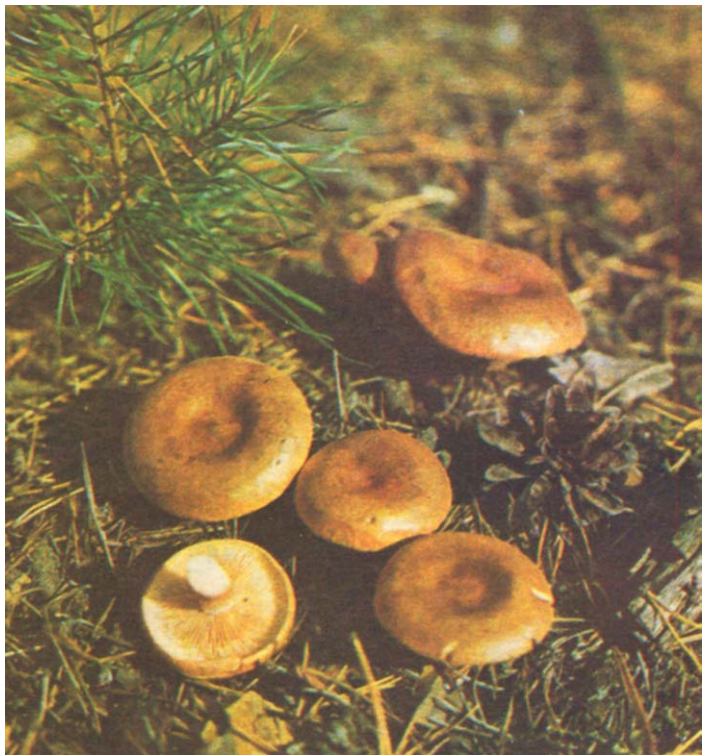
ВАЛУЙ



СЕРУШКА



КРАЧУШКА



ГОРЬКУШКА



ЗЕЛЕНУШКА



РЯДОВКА СЕРАЯ



СЫРОЕЖКА



СМОРЧОК



СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА



СТРОЧОК

ПОДГОТОВКА ГРИБОВАРОЧНОГО ПУНКТА

Санитарными правилам и по заготовке, переработке и продаже грибов (от 30.06.81 г. № 2408-81) предписано:

— для технологических нужд должна использоваться вода, отвечающая требованиям ГОСТа 2874-73 «Вода питьевая»;

— вокруг подземных источников водоснабжения (артезианские скважины, шахтные колодцы) должны соблюдаться санитарной охраны для предупреждения проникновения в источники поверхностных загрязнений;

— условия удаления и спуска производственных и фекальных вод должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора и отвечать требованиям действующих «Правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами».

Работники грибоварочных пунктов проходят медицинское обследование, и им делают профилактические прививки в установленном органами здравоохранения порядке. Они обязаны изучить общую и специальную подготовку, обеспечивающую квалификацию по технологии и гигиеническим требованиям к переработке грибов.

Выбор участка для грибоварочного пункта должен быть согласован с местным органом Госсаннадзора.

Место, выбранное для грибоварочного пункта, не должно затопливаться дождевыми водами. Рядом необходим водоем или другой источник с достаточным количеством пресной воды. Пункт должен быть оснащен инвентарем, обеспечивающим выпуск продукции высокого качества.

Свежие грибы — продукт скоропортящийся, поэтому обрабатывать их надо в течение 4 часов с момента сбора. Грибы по мере поступления на грибоварочный пункт осторожно высыпают тонким слоем на столы или чистую подстилку; немедленно сортируют по ботаническим видам; тщательно очищают от песка, земли, листьев, повреждений; промывают в чистой проточной воде питьевого качества.

Технологический процес с подготовки и переработки грибов должен вестись строго по действующей нормативно-технической документации. Пластинчатые грибы перед засолом должны в соответствии с ТУ предварительно бланшироваться в соленой воде или вымачиваться. Отваривание в одной и той же воде последующих порций грибов не допускается, так как при этом грибы темнеют и горечь из них полностью не удаляется.

Переработанные грибы периодически должна осматривать санитарная инспекция.

Принимать грибы от населения грибоварочные пункты должны в любое время дня.

Закупать следует только недавно собранные доброкачественные грибы. Не подлежат приемке старые, червивые, дряблые, мятые грибы. Переросшие, но крепкие белые, подосиновики, подберезовики можно принимать для сушки.

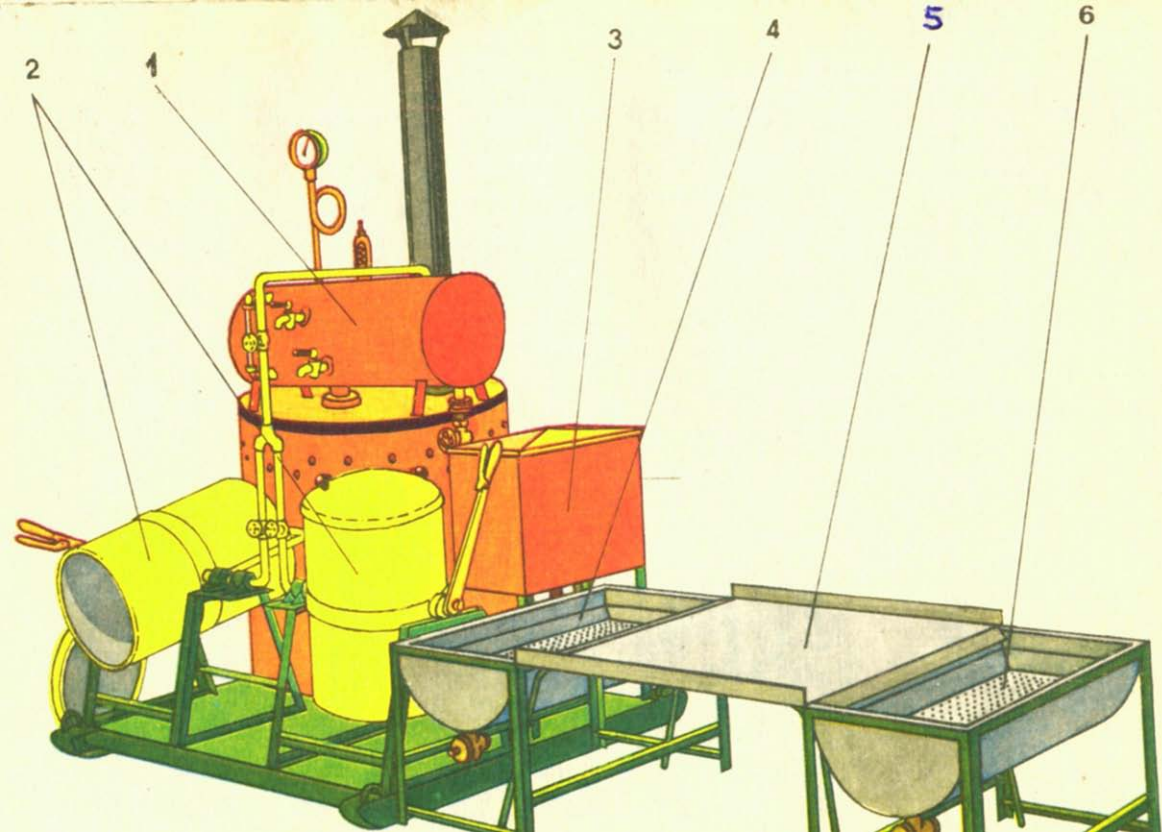
Маринованные, отварные и соленые грибы затаривают в деревянные бочки, соответствующие требованиям действующих стандартов.

Для затаривания грибов пригодны бочки из-под плодово-ягодной продукции, соков, экстрактов, пюре, вина.

Бочки предварительно замачивают для прекращения течи, затем пропаривают и тщательно моют сначала раствором каустической соды (50 г соды на 100 л воды), а затем горячей водой. При пропаривании на дно бочки кладут несколько веточек можжевельника (для удаления постороннего запаха), раскаленный на огне камень-валун, наливают 1 — 1,5 л кипятка и накрывают крышкой (брезентом).

ГРИБОВАРОЧНЫЙ АГРЕГАТ ЦС К 39М :

- 1 — паровой котёл ; 2 — два варочных котла ; 3 — бак для воды ; 4 , 6 — ванны для мойки ; 5 — стол для переборки грибов .



Многолетние наблюдения позволяют сделать вывод, что в сроках и очередности появления грибов есть определенная закономерность. Строчки и сморчки появляются ранней весной. Для всех других грибов существуют три основных периода роста.

Первый — в начале третьей декады июня. Он обычно непродолжителен — до 10 дней.

Около середины июля начинается второй — продолжительностью 2 — 3 недели, с более обильным урожаем. В этот период обычно колосятся хлеба, поэтому и грибы называют «колосовиками».

Вторая половина августа и первая декада сентября приходятся на третий, осенний слой грибов. В этот период их особенно много, самых разных и хорошего качества.



ПЕРЕРАБОТКА СВЕЖИХ ГРИБОВ

Сушка

Сушат в основном трубчатые грибы : белые , подосиновики, подберезовики , маслята , моховики , козляки , а также строчки и сморчки . Все эти грибы , кроме белых , во время сушки приобретают темно-бурую окраску , поэтому продукция из смеси этих грибов получила название «Грибы сушеные черные» .

Специально для экспорта сушат лисички , опята и другие грибы при условии однородности партии и отсутствия в ней ядовитых и несъедобных грибов , что должно быть подтверждено соответствующим документом , составленным при участии специалиста — эксперта .

Грибы перед сушкой не моют , так как от этого они теряют товарный вид и качество .

Сушат их в печах или специальных сушилках , выпускаемых заводами потребительской кооперации .

Общим для всех способов сушки является правило , при котором грибы в течение 2 — 3-х часов проявляются при температуре 40 — 50 °С . За это время из них испаряется большое количество влаги . Затем грибы досушивают при температуре 70 — 80 °С .

Строчки и сморчки сушат нанизанными на нитки и бечевки или на решетках под навесом . Провяленные несколько часов в тени грибы досушивают на солнце . Сушить их в печах нельзя , так как они легко подгорают и теряют свою ценность .

Грибы сушеные по качественным показателям подразделяют : белые — на три сорта (первый , второй — пробель , третий — желтяк) , белые резаные — без подразделения на сорта , черные — без подразделения на сорта .

Сушеные грибы должны быть чистыми и цельными . В желтяке и черных грибах допускаются шляпки , разрезанные пополам или на четыре части , толщина долей белых резаных грибов — до 5 мм . Влажность — от 12 до 14% .

Грибы должны быть сухими на ощупь , слегка гнуться и легко ломаться . Верх шляпки желтоватый или коричневый разных оттенков: от темно-коричневого у белых грибов и от желто -

бурого до черного у черных . Низ шляпки у белых грибов 1-го сорта — белый, 2-го — белый с сероватым или желтоватым оттенком, 3-го — зеленовато-желтый; у черных грибов — от желтого до бурого . Запах и вкус характерные , свойственные сушеным грибам . В грибах не допускаются металлопримеси , грибы других видов, а также трухлявые , с посторонним запахом , плесневелые и зараженные амбарными вредителями .

Сушеные грибы упаковываются в ящики , короба , мешки бумажные и тканевые , барабаны весом (нетто) до 25 кг плотно , так, чтобы при перевозках они не пересыпались и не перетирались . Тара для упаковки грибов должна быть сухой , чистой , плотной , крепкой , цельной , без плесени и постороннего запаха .

Хранят сушеные грибы в сухих , чистых , хорошо проветриваемых помещениях , не зараженных амбарными вредителями , на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связках . Недопустимо хранение сушеных грибов совместно с солеными и маринованными , с пахучими и влажными продуктами .

Если при хранении грибы отсырели или заплесневели , то их необходимо перебрать и подсушить , удалив испорченные .

Соление

Солят в основном пластинчатые грибы .

Особенно вкусны грибы , засоленные так называемым **холодным способом** . При этом способе разобранные по видам грибы тщательно моют и вымачивают в холодной , желательно проточной воде . Срок вымачивания валуев , скрипиц , горькушек — 3 — 4 суток , груздей , подгруздков , волнушек , гладышей — 2 — 3 суток . Рыжики и лисички не вымачивают .

Затем в чистые прошпаренные бочки грибы укладывают шляпками вниз , слоями , которые пересыпают солью и специями .

Наполненную бочку закрывают кружком , сверху кладут гнет . Через 2 — 3 дня после оседания грибов бочка дополняется новой партией в прежнем порядке до её наполнения . Появляющийся лишний рассол сливают , но при этом верхний слой грибов постоянно должен находиться под рассолом .

Горячий способ соления обычно используют при массовом поступлении и переработке грибов с рыхлой и ломкой консистенцией (волнушки , белянки , сыроежки) и с очень едким млечным соком (скрипицы , валуи , горькушки , серушки , чернушки) . При этом способе грибы промывают , закладывают в котлы и бланшируют в течение 5 — 8 минут в кипящей подсоленной воде . Затем их отбрасывают на грохот и обдают холодной водой . Опята , скрипицы , валуи отваривают в течение 25 — 30 минут .

Бланшированную новую партию грибов в оставшейся жидкости нельзя , так как они темнеют .

Далее засолку производят так же , как и при холодном способе .

НОРМЫ РАСХОДА СОЛИ И СПЕЦИЯ НА 100 КГ ГРИБОВ ПРИ СОЛЕНИИ

Наименование	Количество
Соль поваренная	5,5—6,5 кг
Лавровый лист	20 г
Душистый перец (горошком)	10 г

Рассол для соленых грибов слегка мутноватый , тягучий . Вкус и запах приятные , свойственные данному виду грибов с ароматом пряностей, без горечи . Посторонние примеси , запахи и привкусы не допускаются . Цвет однородный , близкий к натуральному цвету данного вида свежих грибов . Исключение составляют черный груздь и гладыш , которые после соления значительно изменяют свой цвет .

Маринование

Для маринования пригодны : белые , подосиновики , подберезовики, маслята (очищенные и неочищенные) , моховики , козляки , лисички, зеленки , опенок осенний , рядовки , шампиньоны , толстушки, серушки , грузди черные .

Маринованные грибы готовят в соответствии с Технической инструкцией по производству маринованных и отварных охлажденных грибов для промышленной переработки и консервов «Грибы маринованные», утвержденной Упрконсервом Минпищепрома СССР 18 декабря 1980 г .

Перед маринованием грибы сортируют по ботаническим видам, сортам , тщательно моют . При сильном загрязнении грибы следует замачивать в течение 3 — 4 часов в 3%-ном солевом растворе .

Маринуют грибы отдельно по видам .

На 50 кг грибов в котел закладывают 3 — 4,5 кг соли и наливают 5 — 6 л воды . Если грибы собраны в сухую погоду , количество воды увеличивают до 7 — 8 литров .

Когда вода закипит , в котел закладывают подготовленные грибы и варят их на слабом огне . Появившуюся пену снимают шумовкой . Продолжительность варки зависит от вида , размера и возраста грибов . Варку обычно заканчивают через 20 минут после вторичного закипания .

Когда маринад светлеет , выделение пены прекращается , грибы собираются в середине котла и оседают на дно , варку прекра-

щают. За 3 — 5 минут до этого в грибы кладут специи : соль 6 — 9 кг , уксусную эссенцию 80%-ную — 600 г (для белых грибов лимонная кислота — 30 г) , лавровый лист — 20 г , перец душистый (горошек) , гвоздика и корица — по 10 г .

Как только грибы будут готовы , их вместе с маринадом выливают в широкие окорята или кадушки . Быстрое охлаждение улучшает качество грибов . Остывшие грибы переливают в бочки и укупоривают .

НОРМЫ РАСХОДА СОЛИ И СПЕЦИИ НА 100 КГ ГРИБОВ ПРИ МАРИНОВАНИИ

Наименование	Белые грибы	Прочие грибы
Соль поваренная	5 кг	5 кг
Уксусная кислота (80%)	600 г	300 г
Лимонная кислота	30 г	—
Лавровый лист	20 г	20 г
Перец душистый (горошком)	10 г	10 г
Гвоздика	10 г	—
Корица	10 г	—

Отваривание

Грибы отварные готовят по той же технологии , что и маринованные , но без добавления уксусной кислоты и пряностей .

После варки вынутые из рассола грибы охлаждают , а затем помещают в бочки и заливают холодным рассолом , в котором они варились . Для маслят и моховиков рассол изготавливают заново .

Отварные лисички , предназначенные для экспорта , в отличие от обычных заливают 20%-ным солевым рассолом с добавлением лимонной кислоты из расчета 30 г на 100 кг отваренных грибов .

Грибы соленые , маринованные и отварные должны иметь следующие размеры в наибольшем линейном измерении (см):

Наименование грибов	Размеры грибов	
	диаметр шляпки	длина ножки
Белый гриб		
первый сорт	4,0	2,0
второй сорт	7,0	3,0
Корешки белых грибов	—	2,0
Маслята (очищенные и неочищенные) , подо -		
синовики, подберезовики , моховики , шам -		
пиньоны	6,0	2,0
Лисички	6,0	2,5
Зеленки, рядовки , гладыши , серушки	7,0	1,0
Опенок осенний	4,0	2,0
Козляки	6,0	1,5
Грузди:		
первый сорт	5,0	2,0
второй сорт	9,0	3,0
Рыжики:		
первый сорт	4,0	2,0
второй сорт	7,0	3,0
Подгруздки, белянки , волнушки , валуи , крас -		
нушки, горькушки	6,0	1,0
Сыроежки	5,0	1,0

Для переработки допускается использование грибов с разме -
ром шляпок и ножек свыше норм , указанных в таблице (если
грибы плотные , не имеют червоточин и не объедены улитками) ,
в резаном виде кусочками в наибольшем линейном измерении
4,0 — 6,0 см.

Грибы должны быть чистыми , цельными , соответствующими
данному виду . Мякоть плотная , упругая ; у пластинчатых гри -
бов — хрупкая .

При оценке качества учитывают следующие показатели :

Наименование грибов	Наличие ломаных и слегка мятых грибов, % массы , не более		Наличие грибов со следами червотчины, % массы , не более	
	для маринованных и отварных	для со-леных	для маринованных и отварных	для со-леных
Белые:				
1-го сорта	3,0		1,0	
2-го сорта	8,0		3,0	
Прочие грибы	10,0		4,0	
Грузди и рыжики :				
1-го сорта		5,0		5,0
2-го сорта		12,0		5,0
Прочие грибы		17,0		5,0

У маринованных и отварных грибов маринад должен быть не - прозрачным, слегка тягучим . Допускается наличие грибных нитей для всех видов грибов , за исключением белых 1-го сорта .

Соленые, маринованные и отварные грибы затаривают в деревянные 100-литровые бочки .

Маринада (рассола) в бочке должно быть не более 18 % нетто грибов . Он может быть слегка мутноват и немного тягуч с приятным запахом .

Хранят грибы в бочках , укладывая их набок на деревянные рейки, подкладки , в чистых , сухих , хорошо проветриваемых складских помещениях . Срок хранения с момента выработки в бочковой таре маринованных и соленых грибов — не более 8 месяцев , отварных — не более 6 месяцев .

НОРМЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОТЕРЬ И ОТХОДОВ ГРИБОВ

Потери, возникающие при сортировке и подготовке грибов к переработке, зависят от состояния организации работы на заготовительном (грибоварочном) пункте и требований, предъявляемых к качеству грибов при приемке их от населения.

Отходы в виде увара грибов не являются постоянными величинами и во многом зависят от вида грибов, их возраста, времени хранения, погодных условий в период произрастания грибов, способа переработки и др.

Постановлением Правления Центросоюза от 21.01.81 г. № 19 утверждены следующие нормы производственных потерь и отходов грибов при первичной переработке на грибоварочных пунктах:

	(в %)
Белые	6
Подберезовики, подосиновики, маслята	4
Грузди черные, рыжик и	10
Прочие грузди, волнушки, белянок и	6
Лисички	30
Подгруздки, скрипицы	18
Рядовки, зеленушки, серушки	20
Горькушки, краснушки	15
Прочие маринованные грибы	10
Прочие соленые грибы	4,2

ОПЛАТА ТРУДА ГРИБОВАРА

Постановлениями Правления Центросоюза от 26.01.77 г. № 11 и от 07.07.78 г., № 17 п. 1 утверждены максимальные размеры расценок оплаты труда заготовителей, в т.ч. грибоваров, за закупку грибов у населения.

I. Грибы свежие и солено-маринованные:	(за 1 ц)
— белые, грузди, рыжики, сморчки и строчки	2 руб. 50 коп.
— остальные виды грибов	2 руб. 00 коп.
II. Грибы сушеные	
— белые, строчки, сморчки	47 руб. 00 коп.
— прочие виды грибов	25 руб. 00 коп.

Постановлением Правления Центросоюза от 07.04.87 г. № 104 установлены предельные расценки за переработку свежих грибов, в том числе — за соление и маринование всех видов грибов — 5 руб. 50 коп., за сушку всех видов грибов — 55 руб. (за 1 ц).

Максимальные расценки по районным потребительским обществам утверждаются правлениями областных, краевых и республиканских (в республиках, не имеющих областного деления) потребительских обществ по согласованию с профсоюзными организациями в размерах, не выше расценок, утвержденных Центросоюзом.

В пределах утвержденных максимальных расценок правления райпотребсоюзов и районных потребительских обществ по согласованию с профсоюзными организациями устанавливают конкретные размеры расценок оплаты труда за закупку грибов у населения и их переработку.

При перевыполнении в целом сезонного плана заготовки-переработки грибов (обязательств по договору) сверхплановая продукция при условии её стандартного качества оплачивается по действующим расценкам, повышенным на 25%.

Для стимулирования заготовок дикорастущих плодов, ягод и грибов Правление Центросоюза ежегодно проводит Всесоюзный конкурс грибоваров-заготовителей и организаций потребительской кооперации. По условиям этого конкурса установлены премии:

— 200 руб. — за заготовку и качественную переработку за сезон не менее 75 т грибов или за заготовку не менее 1,5 т белых сухих грибов;

— 150 руб. — за заготовку и качественную переработку не менее 50 т грибов или заготовку не менее 1,0 т белых сухих грибов.

— 100 руб. — за заготовку и качественную переработку не менее 25 т грибов или заготовку не менее 0,5 т белых сухих грибов.

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Соленые или маринованные грибы крупно нарезать , добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук , отварной картофель по желанию . Все хорошо перемешать со сметанным соусом или майонезом.

Для приготовления сметанного соуса нужно в уксус , пополам смешанный с водой , добавить яичный желток и взбить на пару до загустения . К остывшей массе добавить сметану , соль и перец по вкусу .

ПРОДУКТЫ: *100 г грибов, одна головка репчатого лука, две небольшие картофелины, 1/2 столовой ложки уксуса, смешанного пополам с водой, 1 ст. ложка сметаны, 1 желток, соль и перец по вкусу.*

САЛАТ ИЗ ГРУЗДЕЙ

Соленые грузди крупно нарезать , добавить мелко нашинкованный репчатый лук , растительное масло , готовую горчицу и молотый перец . Все смешать , выложить в салатник , украсить зеленью .

ПРОДУКТЫ: *на 100 г груздей — 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, перец, горчица.*

ГРИБЫ С ЛУКОМ

Маринованные или соленые грибы перебрать , крупные нарезать , мелкие использовать целиком . Выложить в салатник , полить растительным маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым или репчатым луком .

ПРОДУКТЫ: *5 — 6 шт. грибов, 1/2 ст. ложки растительного масла или сметаны, 1/2 головки репчатого лука или 4 — 5 перьев зеленого лука.*

ИКРА ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы промыть и мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, заправить растительным маслом и уксусом, перемешать, выложить в салатник, украсить свежей зеленью укропа.

ПРОДУКТЫ: 3 — 4 гриба, 2 головки лука, зелень, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса.

ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Промыть сухие белые грибы, подосиновики, подберезовики, вымочить в течение 2 часов, затем сварить в этой же воде. Откинуть грибы на дуршлаг, дать воде стечь, а потом пропустить грибы через мясорубку или нашинковать. Мелко нарезанный лук слегка поджарить, смешать с грибами, добавить соль и перец по вкусу, полить подсолнечным маслом, перемешать.

ПРОДУКТЫ: 100 г грибов, 1 — 3 головки репчатого лука, соль, перец, масло по вкусу.

СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

Сварить бульон из сухих вымытых и замоченных предварительно грибов, процедить его через салфетку и довести до кипения. Крупные грибы вынуть из бульона и нарезать. Яичную лапшу отварить, промыть и заложить в бульон, добавить нарезанные грибы и заправить пассерованным репчатым луком.

ПРОДУКТЫ: на порцию грибного бульона — 2 ст. ложки лапши, 10 г грибов, 1/3 моркови, петрушка, 1/2 головки лука, 2 чайные ложки жира, зелень и соль по вкусу.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Очищенные, промытые и нарезанные соломкой грибы положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить по вкусу, залить водой и варить 15 — 20 минут. Суп заправить кислым молоком и яйцами, положить в него сливочное масло. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Можно добавить в суп вермишель, манную крупу и др.

ПРОДУКТЫ: 100 г грибов, 1 граненый стакан кислого молока, 6 ст. ложек масла, 1 литр воды, 2 ст. ложки крупы, 2 яйца, черный перец и петрушка по вкусу.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы перебрать, вымыть, очистить и замочить в холодной воде на 1 — 2 часа. Спассеровать на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить кипятком и варить все до готовности. Суп можно заправить рисом, вермишелью или нарезанными соломкой овощами. Перед концом варки добавляются кислое молоко и яйца, а также мелко нарезанная зелень петрушки и черный перец.

ПРОДУКТЫ: 150 г сушеных грибов, 6 ст. ложек масла, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, красный перец. 2 помидора, 1/2 литра воды, 2 — 3 ст. ложки вермишели, граненый стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец и петрушка.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Пассеровать на сливочном масле мелко нарезанные лук и чеснок. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): 5 — 6 шт. грибов, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 — 3 зубчика чеснока и петрушка.

ОПЯТА, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Опята перебрать, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3 — 4 минут, откинуть на сито или решето, порезать соломкой и обжарить с мукой. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): 1 глубокая тарелка опят, 1 ст. ложка масла, 1 — 2 ст. ложки сметаны, 1 — 2 головки лука, зелень.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Сухие белые грибы, подосиновики или подберезовики перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. Грибы нашинковать, слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): 40 г сушеных грибов, 2 чайные ложки масла, 1,5 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук.

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Соленые грибы: грузди, волнушки, рыжики и др. отделить от рассола и промыть, нашинковать, смешать с жареным репчатым луком.

Картофель отварить и очистить, нарезать ломтиками, уложить на дно сковородки, смазать жиром. Сверху положить нарезанные грибы с луком и вновь закрыть слоем картофеля. Перемешанную с мукой сметану развести водой и залить грибы с картофелем, сверху полить растительным маслом и запечь. Подать на стол в этой же посуде горячими.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): 6 — 7 соленых грибов, 2 чайные ложки растительного масла, 2 — 3 картофелины.

ФАРШ ГРИБНОЙ

Свежие грибы очистить , вымыть , залить кипящей водой и оставить на 6 минут , затем откинуть на сито и промыть . После этого грибы порезать , прожарить в масле , добавить томат-пюре , довести до кипения и смешать с мелко нарезанным прожаренным луком , солью и перцем .

ПРОДУКТЫ: 8 — 10 шт. свежих грибов, 2 головки репчатого лука, по 1,5 ст. ложки масла и томат-пюре, соль, перец по вкусу.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы перебрать , промыть и порезать . Репчатый лук спассеровать , смешать с грибами и слегка обжарить в масле , заправить затем сметанным соусом .

ПРОДУКТЫ: 4 стакана соленых грибов, 2 — 3 головки репчатого лука, 1,5 ст. ложки жиров, 2 ст. ложки соуса, перец, соль по вкусу.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Приготовленное дрожжевое тесто выложить на доску , посыпать мукой , разделить на кусочки , придать им форму шариков и оставить на 5 — 10 минут , чтобы тест о немного подошло . Шарики раскатать в лепешки , положить на них начинку из грибного фарша и соединить края лепешек .

Пирожки уложить защипанной стороной на смазанный жиром противень и поставить на 15 — 20 мин . в теплое место для подъема . Затем смазать пирожки взбитым яйцом . Испечь в духовом шкафу в течение 15 — 20 мин . Готовые пирожки снять с противня , смазать маслом и накрыть чистым полотенцем .

ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежие грибы тщательно вымыть в нескольких водах , очистить , снять с корешков кожицу и нарезать кружочками . Подготовленные грибы откинуть на дуршлаг , отжать и тушить в масле с петрушкой в течение 2 — 2,5 часов . Когда грибы будут готовы , посолить , поперчить , добавить мелко нарезанный укроп , зеленый лук , порубленные крутые яйца , сметану .

Подготовить любое пресное , дрожжевое или лучше сметанное тесто .

ПРОДУКТЫ: 6 — 7 шт. грибов, 2 — 3 ст. ложки масла, петрушка, 2 — 3 головки лука, 2 — 3 яйца, 0,5 стакана сметаны; на тесто — 2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 5 — 6 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара.

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Существуют грибы, которые относят к категории несъедобных и ядовитых. Уметь отличать такие грибы необходимо всем грибоведам-заготовителям.

Однако отравление может быть вызвано и съедобными грибами в тех случаях, когда в пищу используют дряблые и переросшие грибы или при нарушении рекомендуемой технологии переработки.

При отравлении грибами нужно немедленно вызвать скорую помощь. До прихода врача пострадавшего следует уложить в постель, на ноги и живот положить грелки и дать пить небольшими глотками подсоленную воду или крепкий чай, кофе, мед, молоко.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА — самый опасный гриб. В средней полосе встречается редко, но в южной части лесной зоны, в частности на Украине, часто.

Растет в смешанных, березовых, чаще дубовых лесах.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, округло-колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, распростертая, белая, светло-зеленая или желтовато-буро-оливковая, в центре обычно темнее, с быстро исчезающими хлопьями на поверхности, по краю иногда слабо-рубчатая. Пластинки белые, не изменяющие своей окраски, свободные, широкие. Ножка сверху ровная, в основании и утолщенная, белая, реже с оливковым или зеленоватым оттенком, с муравьиным рисунком, гладкая или мелкочешуйчатая, с неоппадающим белым и широким кольцом сверху и мелковидным влагалищем у основания. Мякоть белая, под кожицей шляпки иногда зелено-ватожелтая, слегка сладковатая на вкус.

Бледная поганка содержит сильнейший яд — феллоидин, сохраняющий свою токсичность даже после варки при температуре 100°C. Он не растворяется в воде, сохраняясь в грибных тканях.

Первые признаки отравления этим грибом проявляются через 10 — 12 и даже через 30 часов после принятия его в пищу . По - являются головная боль , головокружение , нарушение зрения , су - дороги в конечностях . Ощущается сильная жажда , жгучая боль в желудке , затем рвота и сильный понос . Пульс ослабевает , тем - пература снижается до 35°С , холодеют конечности . Затем при - ступы несколько затихают , но через 2 часа возобновляются . При несвоевременной помощи в 90 случаях из 100 пострадавшие погибают .

Бледную поганку по внешнему виду легко отличить от съедобных грибов , но менее опытные грибники иногда принимают ее за шампиньон , от которого он а отличается белыми пластин - ками и наличием влагалища .

МУХОМОР КРАСНЫ Й — встречается в хвойных , смешанных и березовых лесах , особенно в северной части лесной зоны , в июле — октябре, одиночно и группами .

Шляпка сначала шаровидная , потом плоская , ярко-красная , оранжевая, иногда желтая , по поверхности с белыми крупными хлопьями, редко без них .

Пластинки белые , с возрастом немного желтеющие , свобод - ные, не доходящие до ножки . Ножка белая , при основани и клуб - невидно-вздутая, с приросшим влагалищем , сверху с пленчатым белым или желтоватым кольцом . Мякоть белая , с приятным вку - сом и запахом .

Отличить мухомор красный от других мухоморов легко . При - рода наделила его внешней необыкновенной красотой .

Токсическое действие красного мухомора обуславливается на - личием в его тканях алколоида мускарина .

Отравление этим грибом выражается в состоянии , похожем на сильное опьянение . Через 1 — 2 часа после его употребления в пищу появляются рвота и понос , сопровождающиеся головной болью, шумом в ушах , головокружением , болью в желудке и холодным потом , конвульсиями . При несвоевременной помощи возможны смертельные исходы .

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫ Й — любит хвойные и лист - венные леса . Растет с июля по ноябрь . Шляпка диаметром до 10 см , полушаровидная , позднее плоско-выпуклая , бледно-жел - тая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая , покры - та белыми , в виде лоскутов , хлопьями . Ножка белая или слегка желтоватая, вверх несколько суженная , у основания клубневи - но-утолщенная, с пленчатым кольцом и приросшим к основанию влагалищем . Пластинки белые , позднее слегка желтоватые . По своей ядовитости мухомор поганковидный почти равен бледной поганке .

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ — обитает в хвойных и лиственных лесах . Шляпка диаметром до 10 см , округло-выпуклая , по - том полураспростертая , темно-оливково-бурая или серовато-олив - ковая с мелкими , белыми концентрически расположенными , хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами поч - вы, по краю рубчатая . Ножка белая , у основания клубневидно - вздутая, с приросшим влагалищем внизу и белым , широким , быстро исчезающим кольцом сверху . Пластинки белые , свобод - ные . Мякоть белая , безвкусная , с неприятным запахом . Гриб ядовит так же , как и мухомор красный .

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ — селится в сухих сосновых и еловых ле - сах, обычно около стволов деревьев , иногда на гнилых пнях , в июле — сентябре , т . е . тогда , когда много белых грибов , с ко - торыми желчный гриб имеет некоторое сходство .

Шляпка до 10 см в диаметре , полушаровидная , буроватая , светло-каштановая, сухая , гладкая . Ножка клубневидная , с воз - растом становится цилиндрической , с черно-бурым сетчатым узо - ром в верхней части . Трубчатый слой грязновато-розовый . Мя - коть белая , на изломе розовеет , горькая на вкус . Один такой гриб может испортить бочку хорошей грибной продукции .

Отличить желчный гриб от белого можно по следующим при - знакам: при надавливании или разламывании мякоть его розо - веет, а у белого окраска мякоти не меняется ; желчный гриб горький, белый — без вкуса ; сетчатый рисунок на ножке желчно - го гриба — темный, а у белого — беловатый . Грязно-розоватый трубчатый слой характерен для желчного гриба , он несъедобен из-за горького вкуса , а по некоторым источникам — и ядовит .

САТАНИНСКИЙ ГРИБ — сравнительно редок . Встреча - ется преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе . Растет чаще в дубовых , реже в лиственных лесах , с июня по октябрь . Шляпка диаметром до 8 см , подушковидно-выпуклая , сероватая или зеленоватая , в сырую погоду слизистая . Мякоть сладкая, белая , при надавливании сначала краснеет , потом си - неет . Ножка клубневидно-вздутая , у основания с красным сет - чатым узором , у земли густо-кирпичного цвета , верх оранжевый . Трубчатый слой красный . Эта краснота и является основным от - личительным признаком сатанинского гриба от белого гриба .

Сатанинский гриб ядовит , с древнейших времен его назы - вают «дьявольским » и «лесным чертом» .

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ — растет на пнях лиственных пород и около них группами , в августе-сентябре , редко в июле . Шляпка диаметром до 20 см , плоско-выпуклая , кирпично-красного цвета , по краю иногда желтоватая , пластинки сначала беловатые , затем черно-оливковые . Ножка цилиндриче -

ская (у основания тоньше) , плотная , желтоватая , книзу коричневая и волокнистая . Мякоть желтая с неприятным запахом , иногда горьковатая на вкус . Гриб ядовит .

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ — распространен по всей лесной зоне . Растет обычно скученными группами на гнилой древесине, пнях или около них , с весны до осени . Шляпка диаметром до 6 см . плоско-округлая , нередко с бугорком в центре , зеленовато-желтая или серовато-желтая , в центре красноватая . Пластинки вначале желтые , позднее зеленоватые , до оливково-черных, приросшие . Ножка ровная или к основанию суженная , сверху светло-желтая , вниз у буроватая , волокнистая . Мякоть светло-желтая, горькая , в ней содержатся вредные вещества , которые вызывают легкое , а иногда и тяжелое отравление . Надо заметить, что всех ложных опят отличает яркая желтизна и ржаво-красные тона шляпки . Эта крикливая окраска в лесу сразу бросается в глаза .

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ — встречается редко . Растет обычно одиночно, преимущественно в хвойных лесах северной части лесной зоны . Гриб небольших размеров . Шляпка диаметром до 5 см выпуклая или плоская , в сырую погоду слизистая , коричневая или медно-красная . Трубчатый слой желтовато-красный . Ножка цилиндрическая, часто суженная книзу . Мякоть желтовато-красная , без особого запаха , с острым перечным вкусом , делающим гриб несъедобным . Перечный гриб внешне схож с маслятами и моховиками . Распознать его можно по желтовато-красному трубчатому слою и едкой горечи мякоти .

ШАМПИньОН ЖЕЛТОКОЖИЙ — растет в лиственных лесах, садах , парках , на лугах , с июля по октябрь по всей лесной зоне европейской части страны . Шляпка диаметром до 15 см , колокольчатая, со слегка загнутым внутрь краем , белая , беловато-бурая, при надавливании желтеет , гладкая , сухая , иногда по краю растрескивается . Пластинки тонкие , сначала белые или розоватые, при созревании коричневые . Ножка до 10 см высоты , белая, полая , со вздутием в основании . Мякоть буровато-беловатая, к основанию ножки желтоватая , во вздутии ножки оранжевая, имеет неприятный запах карболовой кислоты («аптечный» запах) . Гриб ядовит .



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



МУХОМОР КРАСНЫЙ



**МУХОМОР
ПОГАНКОВИДНЫЙ**



МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ



**ЛОЖНООПЕНОК
КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ**



**ЛОЖНООПЕНОК
СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ**



ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Съедобные грибы	3
Белый гриб	4
Подосиновик	5
Подберезовик	6
Моховик желто-бурый	6
Моховик зеленый	7
Масленок поздний	7
Козляк	9
Груздь настоящий	9
Груздь черный	11
Рыжик	11
Лисичка	12
Опенок осенний	12
Волнушка розовая	13
Шампиньон	14
Гладыш	15
Скрипица	15
Подгруздок белый	16
Валуй	17
Серушка	17
Краснушка	18
Горькушка	18
Зеленушка	19
Рядовка фиолетовая	19
Сыроежка	20
Сморчок конический	22
Сморчковая шапочка	23
Строчок обыкновенный	23
2. Подготовка грибоварочного пункта	51
3. Переработка свежих грибов	55
Нормы производственных потерь и отходов грибов	61
Оплата труда грибовара	62
Грибные блюда	63
4. Ядовитые и несъедобные грибы	67
Бледная поганка	67
Мухомор красный	68
Мухомор поганковидный	68
Мухомор пантерный	69
Желчный гриб	69
Сатанинский гриб	69
Ложноопенок кирпично-красный	69
Ложноопенок серно-желтый	70
Перечный гриб	70
Шампиньон желтокожий	70

© ИНФОРМРЕКЛАМ А ЦЕНТРОСОЮЗА , 1990 .

Составитель Б . Андрест .

Художник А . Соломатин . Редактор Н . Гончарова .

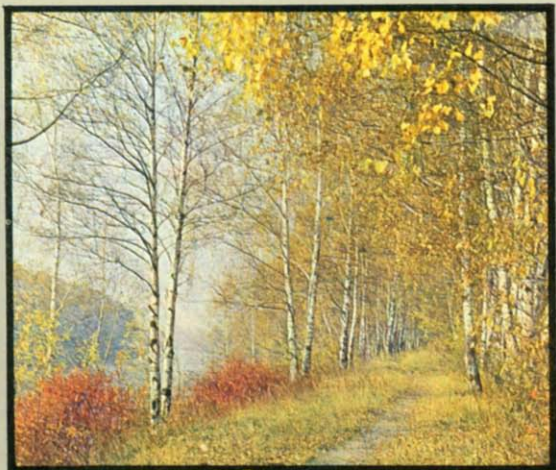
Тех. редактор Н . Павлова .

Корректор Т . Обломиевская .

Изд. № 6403 . Тир . 5 0 тыс . экз .

Формат 70x100/32 . Объем 2. 5 п . л . Бесплатно .

Заказ 1140 . Типография издательств а
«Калининградская правда» , 236000 , Калинингра д обл. ,
ул. Карл а Маркса , 18 .



© ИНФОРМРЕКЛАМА ЦЕНТРОСОЮЗА, 1990.

Составитель **Б. Андрест.**

Художник **А. Соломатин.** Редактор **Н. Гончарова.**

Тех. редактор **Н. Павлова.**

Корректор **Т. Обломиевская.**

Изд. № 6403. Тир. 50 тыс. экз.

Формат 70×100/32. Объем 2,5 п. л. Бесплатно.

Заказ 1140. Типография издательства

«Калининградская правда», 236000, Калининград обл.,
ул. Карла Маркса, 18.